

PÃO DE CENOURA COM AVEIA

INGREDIENTES

- 1 envelope de fermix (10g) Dona Benta
- 500 g aproximadamente de farinha de trigo
- 1 copo (grande) de aveia em flocos grossos
- 2 ovos
- 1 copo (grande) de leite morno
- 3 colheres (sopa) bem cheias de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 cenouras pequenas cruas cortadas em rodela finas
- 1 pacote (50g) de queijo ralado - para a massa e cobertura

MODO DE PREPARO

Misture o trigo com o fermix e reserve.

Bata bem no liquidificador a cenoura com o leite morno, em seguida acrescente os ovos, o sal, o açúcar, a margarina, a aveia e 2 colheres (sopa) de queijo ralado.

Bata mais um pouco e despeje sobre a farinha e fermento reservados, misture bem e deixe descansar por 30 minutos.

Após este tempo despeje a massa numa superfície enfarinhada, abra a massa e coloque mais um pouco do queijo ralado e comece a sovar até soltar das mãos.

Depois de sovar bem a massa divida em porções desejadas e modele os pães.

Unte e enfarinhe formas e arrume.

Deixe dobrar de tamanho.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média-alta por 25 minutos.

Ao sair do forno pincele-os com manteiga e polvilhe queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53104-pao-de-cenoura-com-aveia.html>